



Pecan Pie

Ingredienser

Paibunn:

185 g hvetemel
125 g smør
1 ss melis
2-3 ss kaldt vann

Fyll:

3 egg
30 g smør
2 ss hvetemel
1 ts vaniljesukker
125 g sukker
3 dl lys sirup
200 g pecannøtter

Pynt:

100 g pecannøtter

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor og kjør på full hastighet til deigen samler seg. Alternativt, dersom du ikke har food processor; smuldre smøret i mel og melis med fingrene og samle sammen deigen med kaldt vann.

Trykk deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform med avtagbare kanter (26 cm i diameter).



Plukk ut pene pecannøtter til pynt. Hakk resten fint. Pisk eggene til nøttefylllet lett sammen i en bolle. Smelt smøret og sirup i en liten kjele. Avkjøl. Pisk smør, sirup, mel, vaniljesukker og sukker sammen med eggene. Rør inn de fint hakkede pecannøttene. Fordel fylllet i paiskallet og legg de pene pecannøttene oppå fylllet i et pent mønster.

Stek paien midt i ovnen ved 220°C i 10 min. Skru ned varmen til 165°C og stek videre i 40 min til. Avkjøl paien før servering.

Tips

Se også oppskrift på "Chocolate Pecan Pie".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pecan-pie>